

Mausteisen öljyn valmistaminen

Kysymyksiä

- a) Miksi öljyn valmistuksessa täytyy ottaa huomioon öljyn oma tuoksu?
Yrttien antamat aromit tulevat paremmin esille, jos käytetyn öljyn tuoksu on mieto.
- Sama tilanne on myös yrttien antamien makujen kohdalla. Mitä miedomman makuista öljyä sitä paremmin yrttien aromit tulevat esille.**
- b) Miksi öljyä täytyy lämmittää varovasti?
Öljy voi kuumana syttyä tuleen ilmassa ja aiheuttaa rasvapalon.
- c) Mitä kemiallista erotusmenetelmää käytetään tässä työssä?
Työssä käytetään uuttamista. Kiinteistä aineista (yrteistä) uutetaan niiden sisältämät kemialliset yhdisteet nesteeseen (öljy).
- d) Miten saisit eroteltua öljyn ja yrtit toisistaan?
Yrtit ja öljyn voi erottaa joko
a) **dekantoimalla eli kaatamalla öljyn varovasti toiseen astiaan.**
b) **lusikoimalla yrtit pois keittopullosta.**
c) **suodattamalla öljyn toiseen astiaan suppilon ja suodatinpaperin avulla.**



Kuva: Suodatusmenetelmä.